

# WEINBAU OTTIGER

## Le Rouge Luzern Cuvée 2019

### Über den Wein

Assemblage von Gamaret, Merlot und etwas Pinot Noir. Düfte von Kirschen und Brombeeren. Würzige Toastaromen von Pfeffer, Vanille und Mokka. Im Gaumen kräftig mit satten, aber feinen Tanninen. Idealer Rotwein zu Rindfleisch oder geschmortem Wild.

### Vergärung und Ausbau

Traditionelle Maischegärung mit manuellem Stossen der Maische. Biologischer Säureabbau und Lagerung in teils neuen Barriques. Nach zwölfmonatiger Reifung Abfüllung ohne Filtration.

**Herkunft:** Rosenau, Kastanienbaum

**Rebsorten:** Gamaret, Merlot, Pinot Noir

**75 cl/150 cl 13.3% Vol. AOC Luzern**

---

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 3-6 Jahre

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Verschluss:

75 cl mit Drehverschluss

150 cl Magnum mit Kork

